

MASI® TENUTA CANOVA

Estate 2018

DALLA NOSTRA CUCINA

ABBINAMENTI SUGGERITI

SELEZIONE DI SALUMI DELLA VALPOLICELLA CON LA NOSTRA GIARDINIERA ALL'AGRO (suggerito per 2 pax)	15
<i>Consigliamo: Conte Federico, Bonacosta</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA LESSINIA CON GELATINA ARTIGIANALE DI CAMPOFIORIN (suggerito per 2 pax)	15
<i>Consigliamo: Moxxé, Bell'Ovile</i>	
TORTELLI AL LAVARELLO DEL GARDA, POMODORO E BASILICO	10
<i>Consigliamo: Pian del Griso, Frescaripa</i>	
BIGOLI CON VERDURE ARROSTITE E RICOTTA AFFUMICATA	10
<i>Consigliamo: Vign'Asmara, Toar</i>	
PARMIGIANA TRADIZIONALE DI MELANZANE	10
<i>Consigliamo: Possessioni Bianco, Rosa dei Masi</i>	
TAGLIATELLE CON RAGÙ BIANCO DI CORTE E TARTUFO NERO	10
<i>Consigliamo: Campofiorin, Montepiazzo</i>	
RISOTTO ALL'AMARONE COSTASERA E MONTE VERONESE (min. 2 pers.)	12
<i>Consigliamo: Costasera, Grandarella</i>	
LUCCIO IN CONSERVA ALLA GARDESANA CON POLENTA BRUSTOLÀ	13
<i>Consigliamo: Passo Blanco, Mas'Est</i>	
POLLASTRO IN "TECIA" CON PATATE, OLIVE E PEPERONI	13
<i>Consigliamo: Passo Doble, Fojaneghe</i>	
ROTOLO DI CONIGLIO PORCHETTATO AL ROSMARINO	14
<i>Consigliamo: Brolo di Campofiorin, Grandarella</i>	
GIRELLO DI VITELLO COTTO NEL FIENO, CROSTOLI DI PATATE E RIDUZIONE DI CAMPOFIORIN E MIELE	15
<i>Consigliamo: Corbec, Riserva Costasera</i>	
TAGLIATA DI BUFALA ALLA GRIGLIA CON SPINACINI, "CROSTE" DI STRAVECCHIO E BALSAMICO	15
<i>Consigliamo: Costasera, Vaio Armaron</i>	
PATATE ARROSTITE	4
VERDURE ALLA GRIGLIA	4
INSALATA MISTA	4



045 7580239 - canova@masi.it - www.masiwineexperience.it
Via Delaini, 1 - Loc. Sacro Cuor, 37017 Lazise del Garda – VR



MASI® TENUTA CANOVA

PER I PICCOLI OSPITI

MACCHERONCINI AL POMODORO/RAGÙ	6
COTOLETTA CON PATATE FRITTE	12

DOLCI FATTI IN CASA

IL TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE	4
CREMOSO ALLO YOGURT CON INSALATINA DI FRAGOLE AL RECIOTO	5
TORTINO TIEPIDO DI RICOTTA DI BUFALA CON CONFETTURA DI CILIEGIE E GELATO AL LATTE	5
MILLEFOGLIE "AL MOMENTO" CON CHANTILLY ALLA VANIGLIA, SCAGLIE DI CIOCCOLATO E GRANELLA DI AMARETTO	5
SBRISOLONA DI RISO VIALONE NANO ALLA GRAPPA DI AMARONE	7

In abbinamento ai nostri dessert vi consigliamo:

Reciotti: Angelorum, Casal dei Ronchi, Mezzanella Amandorlato

Grappe: Grappa di Amarone, Grappa Mezzanella

DRINKS

ACQUA NATURALE PANNA	750 ML	3
ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO	750 ML	3
SOFT DRINKS		3
SUCCHI DI FRUTTA		3
APEROL SPRITZ – CAMPARI SPRITZ – HUGO		4

DIGESTIVO DELLA CASA

ELISIR DI AMARONE E ZENZERO	5
-----------------------------	---

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO PELLINI TOP	1,2
DECAFFEINATO - ORZO TOSTATO	1,5
CAPPUCCINO	2

Utilizziamo prodotti a "chilometro zero" e biologici ogni qualvolta ci è possibile. Per esigenze di mercato, per preservare la qualità o per rispettare la nuova normativa sanitaria sui prodotti ittici, alcuni articoli vengono conservati a -18°C. Nei nostri piatti si possono trovare tracce di allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011.

Vi preghiamo di comunicare prima dell'ordine eventuali intolleranze affinché prontamente possiamo trovare un'alternativa che possa soddisfare le Vostre esigenze. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio. Restiamo a disposizione per ogni particolare necessità.



045 7580239 - canova@masi.it - www.masiwineexperience.it
Via Delaini, 1 - Loc. Sacro Cuor, 37017 Lazise del Garda – VR

